



CUISINIER.ÈRE RESPONSABLE

Groupe solide et en pleine effervescence à Québec, l'équipe TopResto opère les établissements suivants : London Jack, Maison Livernois, Birra & Basta, Pub du Parvis, Pub Saint-Patrick & Birra Baie ... et elle te veut!

Cuisine haute en saveur (et en couleur!), notre menu a été conçu par des passionnés, pour des passionnés. Chaque assiette vise d'offrir un moment unique à notre client.

Quels sont les "extras" à venir travailler avec nous ?

- Salaire compétitif
- Possibilité d'avancement dans le Groupe TopResto, à court terme.
- Escompte nourriture et boisson dans les autres établissements (London Jack, Maison Livernois, Birra & Basta, Pub Saint-Patrick, Pub du Parvis, Birra Baie)
- Repas : Gratuit sur les heures de travail
- Transport en commun à proximité

Quelles sont les tâches principales?

Sous la responsabilité du chef, tes tâches seront:

- Assiste le chef de cuisine dans le bon déroulement des opérations de la cuisine de son restaurant.
- Planifie, organise, dirige et contrôle l'exploitation de la cuisine afin d'assurer l'atteinte des standards de qualité et de quantité fixés par l'entreprise.
- S'implique à la formation et au bon rendement des membres de sa brigade.
- Communique et collabore avec l'équipe de gestion de la salle à manger pour assurer le bon déroulement global des opérations du restaurant.
- Réaliser des préparations préliminaires (épluchage, portionnage, etc.);
- Réalisation des services
- Préparation des services
- Organisation des postes de travail;
- Emballage et préparations
- Entretien de la cuisine et des locaux;
- Assurez l'hygiène des zones de production;